



Fermicru®

XL

Levadura enológica

Saccharomyces cerevisiae

Levadura para vinos tintos intensos y afrutados, con volumen y taninos suaves.

Origen

Cepa n° CECTA 11947 selectionada por la Universidad de Santiago de Chile y comprobada por el servicio Investigado y Desarollo DSM.

Aplicación

Fermicru® XL ha sido seleccionada para producir vinos "popular premium" con mucho volumen, aromas afrutados y taninos suaves.
La cepa se comporta muy bien en maceraciones a baja temperatura (20 - 25 °C).
Da buenos resultados con las variedades Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet, Granacha, Carignan....

Propiedades enológicas

■ Cinetica de fermentación

- Fase de estado latente corta, cinética rápida y regular

■ Rendimiento azúcar/alcohol

- 16,9 g de azúcar para 1% alcohol.

■ Características tecnólogicas

- Intervalo óptimo de temperatura: 20 a 30 °C
- Resistancia al alcohol: 15 %.
- Resistancia al SO_2 libre: hasta 50 mg/l.

■ Características del metabolismo

- Producción de glicerol alta, 7 a 9 g/l.
- Producción de acidez volatil baja, generalmente inferior a 0.15 g/l.
- Producción de SO_2 baja.
- Producción de espuma baja.

■ Altamente recomendada cuando la vendimia tiene un alcohol potencial arriba de 14 %.

■ Rendimiento en glicerol importante y producción de etanol más escasa en condiciones normales

■ Alta adsorción de los polifenoles altamente polimerisados, disminuyendo la sensacion de amargura.

■ Fenotipo: neutro con factor killer.

Dosis de empleo

Fermicru® XL contiene 10 mil milliones de células activas secas por gramo
Dosis recomendada: 20 g/hl

Envasado

Fermicru® XL viene ensavada al vacio en paquetes de 500 g.
El almacenamiento debe efectuarse en su envoltorio de origen cerrado, en local fresco (5 a 15 °C) y seco.



DSM Food Specialties B.V.
A. Flemingham 1, 2613 AX Delft -The Netherlands
www.dsm-oenology.com

Unlimited. **DSM**

Modo de empleo

Siembra de 50 hl por dosis de 20 g/hl

Protocolo de rehidratación

Verter en un cubo limpio 10 l de agua potable a 35 - 38 °C.
Evitar las aguas cloradas.



Añadir 500 g de azúcar (o 4 l de mosto templado) y mezclar. En efecto, en un medio azucarado al 5 % las levaduras se rehidratan mejor y empiezan a multiplicarse.



Verter 1 kg de levaduras en la solución de rehidratación, sin dejar de agitar con vigor para ponerlas progresivamente en suspensión.

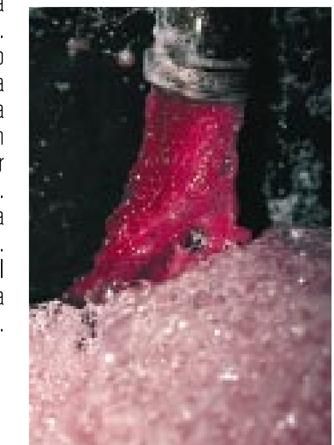


Dejar hinchar el fermento durante 30 mn. Se produce una espuma olorosa, señal de la vuelta a la actividad de las levaduras.
Homogeneizar antes de la incorporación.



Fase de incorporación

La incorporación de levaduras rehidratadas tiene que tener lugar lo antes posible con el objeto de limitar la proliferación de la flora contaminante.
Para evitar un choque térmico durante la siembra, la temperatura del fermento obtenido tras la rehidratación se reducirá por adición progresiva de mosto a fermentar (1 a 2 adiciones).
La siembra (manual o con bomba dosificadora) se hará al encubar.
Un remontado con aireación favorece el reparto del fermento en la cuba y una buena oxigenación del medio.





Gestión de la fermentación

Tras la siembra con las levaduras, el control de densidad del mosto permite un seguimiento diario del desarrollo de la fermentación. Es importante respetar el intervalo óptimo de la temperatura específica de la cepa. Se aconseja también prevenir las dificultades de fermentación gracias a una aireación y un aporte en mitad de la fermentación de un biorregulador de fermentación, MAXAFERM® a base de levaduras inactivadas, de tiamina y de sales de amonio.

SU DISTRIBUIDOR

DSM Food Specialties B.V.
A. Flemingham 1, 2613 AX Delft -The Netherlands
www.dsm-oenology.com

Unlimited. DSM